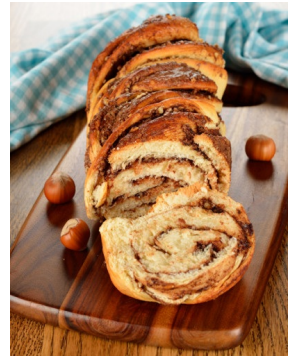


Feigen-Rouladen



Zubereitung

Sämtliche Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Für die Fülle Aranzini und Feigen kleinwürfelig schneiden. Früchte mit den restlichen Zutaten der Fülle gut vermischen. Backrohr auf 160 °C vorheizen. Teig dritteln. Jedes Teigdrittel auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und mit je einem Drittel Marmelade und Fülle jeweils bis zur Hälfte bestreichen. Teigstücke zu Rouladen einrollen. Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr 25-30 Min. backen. Teigrollen aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren in nicht zu dicke Scheiben schneiden.

Zutaten

1/4 kg Roggenmehl

5 dag glattes Mehl

2 kleine Eier

2 EL Honigmayr Blütenhonig

1 1/2 TL Natron

1 TL gemahlener Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

2 EL Rum

Mehl

5 dag geriebene Walnüsse

5 dag Aranzini

5 dag geriebene
Kochschokolade

20 dag getrocknete Feigen

15 dag Kristallzucker

1 TL gemahlener Zimt

6 EL Ribiselmarmelade

1 Ei zum Bestreichen